

## Rezept

# Walliser Nusstorte

Ein Rezept von Walliser Nusstorte, am 11.11.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> abgeriebene Zitronenschale
<b>180 g</b> Zucker	<b>200 g</b> kalte Butter in Flöckchen
<b>1</b> Ei	<b>1</b> Eigelb
<b>200 g</b> Walnusskerne	<b>200 g</b> Haselnusskerne
<b>150 g</b> Zucker	<b>200 g</b> Sahne
<b>4 EL</b> Honig	<b>2 EL</b> Kirschwasser
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Zitronenschale, Zucker und Butter auf dem Rand verteilen, Ei und Eigelb verquirlen und in die Mulde gießen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen.
2. Inzwischen für die Füllung Walnuss- und Haselnusskerne grob hacken. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne oder einem Topf mit dickem Boden bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Sahne und den Honig hinzufügen, unter Rühren etwa 10 Min. köcheln lassen bis sich die Masse löst. Die Nüsse hinzufügen, das Kirschwasser unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Die Form damit auskleiden, einen 2 cm hohen Rand formen. Die Nussmasse darauf verstreichen.
4. Von der zweiten Teighälfte etwas Teig für die Garnitur beiseite legen. Den restlichen Teig dünn ausrollen. Auf die Nusschicht legen und den Rand gut andrücken. Die Kuchenoberfläche mit Eigelb bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und kleine Blätter ausschneiden. Den Kuchen damit garnieren. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 45 Min. goldbraun backen.
5. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen 2 Tage durchziehen lassen.